

宏逸興業有限公司

安全食品餐盒產品開發計畫



公司小檔案

成立日期：96年1月

負責人：蘇逸秋

資本額：27,000千元

員工人數：24

經營理念：

做事用心，誠信如金

同仁同心，齊力斷金

顧客歡心，自然多金

本案合作之技轉單位：

圖騰包裝股份有限公司

計畫緣起

- 一、因為外食族的市場蓬勃發展，連鎖餐飲如肯德基、麥當勞跨入台灣多年，帶入紙包裝容器與環保的理念，使得便利、迅速且可外帶的餐飲服務日漸發達。隨著上班族與雙薪家庭增多，自行煮飯的天數日益減少，CVS超商紛紛跨入鮮食的市場。這些熱食、熟食、外帶的餐飲市場成長，也帶給包裝產業持續發展的好機會！
- 二、國人的餐飲習慣，以熱食為主，中餐的現點現做，與各式蒸煮炒炸等廚藝的發展與做工，使得多年來縱使歐美飲食文化的拓展還是讓無法改變飲食習慣，各類熱食還是餐飲市場的大宗，這些外帶的餐飲還是多以微波加熱提供消費者熱騰騰的餐食，所以耐熱性的包材實在影響食品安全甚鉅！

新產品簡介



功能：本產品主要作為食品容器，尤其針對微波加熱或中式餐飲之餐盒。

製程：押出淋膜製程，50m/min，幅寬1m。

規格：便當盒常用規格之淋膜紙270-290gsm，幅寬1m

水墨印刷成型食品餐盒長X寬X高：17.3cmX13.2cmX3.3cm

品質分析符合「食品器具容器包裝衛生標準」規範



計畫創新重點

一、計畫目標：

台灣市售紙餐盒多以LDPE淋膜紙作為生產材料，耐熱溫度在70~90°C之間，但是中式快餐常以油炸雞腿或排骨作為便當的主菜，超過百度的油炸產品與餐盒接觸，可能產生健康傷害的風險，再加上便利商店業者廣泛開發微波復熱的鮮食產品，多油水的食品在高功率的微波下溫度也遠高於PE系列的耐熱容許值。故創新開發以PP為材料的紙餐盒，提升紙餐盒產業的安全性。

二、創新性說明：

紙餐盒的印刷大量使用油墨作為設計與行銷上的媒介，傳統上採用揮發性較快的溶劑油墨，以配合大量生產的速度。但是這類溶劑往往對人體肝臟與腎臟產生傷害，縱使近年來有業者開始採用黃豆油墨，但是黃豆油墨主要紙替代部分比例的原料，雖較傳統油墨優良，但是仍有安全風險。本計畫採用FDA認可的水墨材料作為餐盒印刷的原料，使未來商品化的產品具有更好的安全性。

研發成果及衍生效益

現階段PP淋膜紙的單價約為PE淋膜紙的1.5倍，以本公司目前月產能1,200噸計算，其營業額將增為1.5倍。若於一年內完成研發並導入生產，則在2013年6月開始，將可陸續供應市場。惟PP淋膜生產上需添購部分設備，亦需同步完成。

專案執行重要心得

公司成立於2006年10月，並於彰化擁有自己的加工紙工廠，主要生產PE淋膜紙張。但因近年來食品安全事件層出不窮（例如：塑化劑…等），公司站在消費者的立場設身處地著想，希望自家產

品不會對消費者造成食品安全的疑慮。基於這樣的想法，公司努力開發台灣第一個耐熱100°C的紙製餐盒，符合中式餐飲熱菜填充的習慣，並可以適用於鮮食產品微波加熱的使用，提升現有PE系列紙製餐盒的耐熱程度，並結合現今最環保的水墨印刷技術，創造使用更安全與更環保的食品安全餐盒。

但領先者的位置不好當，研發過程歷經種種難關，為何國內餐盒至今未有PP淋膜，就是因為PP淋膜的技術很難克服，PP特性的關係造成它與紙張不好黏合，為了使其順利完成，真的是絞盡腦汁，看著一次又一次的失敗，報廢的成品堆積如山，同仁們的沮喪，但套句俗話：「皇天不負苦心人！」秉持著成功的信念，堅信再一點點就要摘到果實，最終我們還是做到了！